

Manejo de factores que afectan la cosecha

Lugar a confirmar, fecha a confirmar

El curso se fundamenta, en la necesidad que presentan diversas viñas para que sus trabajadores tengan conocimientos técnicos que le permitan entender y manejar correctamente los factores que influyen en la calidad de la materia prima para la elaboración de vinos y, el adecuado uso de recursos para evitar errores durante la cosecha.

Capacitación Vitivinícola Ltda. Certificado bajo la Nch 2728 por AENOR Chile.

Objetivos

- ☑ Reconocer el funcionamiento de los diferentes factores o parámetros que afectan la cosecha
- ☑ Presentar técnicas que optimizan el uso de recursos (de personal, económicos y técnicos)
- ☑ Planificar equipos de trabajo eficiente y efectivos.
- ☑ Reconocer los costos de operación y las opciones para aumentar la rentabilidad en el proceso de cosecha

Contenidos

Unidad 1: Factores que afectan la cosecha

- Compuestos de calidad de la uva
- Acumulación de azúcares
- Ácidos orgánicos
- Evolución de azúcares y ácidos en la maduración
- Maduración tecnológica de uva

Unidad 2: Compuestos relacionados con la calidad de la uva a la cosecha

- Metabolismo secundario, significancia.
- Compuestos fenólicos clasificación e importancia en la calidad.
- Compuestos aromáticos.
- Evolución de los compuestos fenólicos en la maduración.
- Concepto de madurez fenólica y equilibrio con evolución aromática y madurez tecnológica.

Unidad 3: Determinación de fecha de cosecha

- Objetivos de cosecha y vinificación
- Análisis de laboratorio
- Degustación de bayas
- Determinación de cuarteles

Unidad 4: Logística en cosecha.

- Determinación y cálculo de personal y maquinaria.
- Uso de maquinaria existente, prevención de incidentes.
- Determinación y cálculo de implementos e insumos previos a la cosecha.
- Logística de cosecha.

Información General

Nombre	Manejo de factores que afectan la cosecha
Duración	8 horas
Código	12-37-7980-38
Otec	Capacitación Vitivinícola Ltda. certificado según Nch 2728, RUT: 76.611.230 - 7
Fecha de inicio	A acordar
Fecha de Termino	A acordar
Horario	A acordar
Valor	\$ 40.000 x persona
Cantidad Mínima de Personas	20
Lugar	A acordar
Incluye	Servicio de cafetería y colación, entrega de un certificado que acredita la participación de cada alumno en el taller. Materiales para la realización de las actividades prácticas y teóricas.

El tramite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante realizando 24 hrs. Como plazo máximo previo al inicio del curso, para consultas dirigirse a la página www.sence.cl.

La empresa se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el grupo mínimo y/o razones de fuerza mayor.

Mayores informaciones

Juan Eduardo González
Representante Comercial
Fono: 217-08-12
E – mail: otec@ccv.cl
www.ccv.cl